

Masło śliwkowe

Przygotowanie masła w wolnowarze jest bardzo proste, koniecznie spróbuj.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 11 H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2,5 kg śliwek ze skórką umyte i przekrojone na pół, pozbawione pestek
- 1/4 do 1/2 szklanki wody może nie być potrzebna - patrz uwagi
- 1 filiżanka brązowego cukru
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1/2 łyżeczki mielonego kardamonu
-



Wykonanie:

Umieść śliwki w misie crockpota z odrobiną wody.

Gotuj na LOW przez około 1 do 2 godzin, mieszając co 30 minut, aby śliwki delikatnie się rozpadły. Kiedy śliwki dobrze się rozpadną, daj mieszance ostatnie dobre zamieszanie, aby upewnić się, że jest równomiernie rozprowadzona w wolnowarze.

Gotuj przez noc około 8 do 10 godzin na LOW nie trzeba mieszać w tym czasie.

Po upływie tego czasu ponownie zamieszaj śliwki. Dodaj brązowy cukier i przyprawy.

Wlej mieszaninę do blendera i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

UWAGA Jeśli chcesz, dodaj trochę więcej wody, aby rozcieńczyć masło do pożądanej konsystencji i dobrze wymieszaj. Najlepszym sposobem, aby opisać właściwą konsystencję, jest aksamitne masło, które dość łatwo się rozprowadza, ale nie jest w ogóle płynne.